



Carbonara au sang



La différence est là.

 Durée totale: 50 min

 Temps actif: 30 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

Ingredients

100 g lard fumé

360 g bucantini ou linguine

160 g sang de porc, de canard ou de poulet

140 g beurre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

700 kcal

25 g de protéines

61 g de glucides

39 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Conseil

Utiliser un grand bol et du sang de porc, de canard ou de poulet.

Préparation

- 1** Faire bouillir de l'eau salée pour les pâtes et préparer un bain-marie pour le sang: stabiliser un grand bol au-dessus d'un faitout d'eau frémissante sans que le bol touche l'eau.
- 2** Couper le lard fumé en petits dés, le faire revenir sans ajout de matières grasses jusqu'à ce que les dés soient moelleux et tendres, laisser refroidir légèrement et ajouter 70 g de beurre.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 3 Verser le sang dans le bol supérieur du bain-marie, remuer délicatement. Le sang doit épaissir légèrement, sans devenir granuleux. Compter env. 20-30 minutes.

- 4 Pendant ce temps, cuire les pâtes al dente, les égoutter et les mélanger avec le lard.

- 5 Dès que le sang devient crémeux, ajouter les pâtes et le reste du beurre. Servir immédiatement, avec du poivre.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.